



# BEVERAGE MENU

# Our STORY

Welcome to **Ciela Skybar & Dining**, where good food doesn't count calories and every sip comes with a view.


**Ciela** is inspired by the Spanish word *cielo*, the sky. We're not just above the city, but above the ordinary.

We serve bold flavors, perfectly poured drinks, and moments worth savoring. Whether you're here for a daytime snack or late-night indulgence, consider this your invitation to linger.


Go ahead and treat yourself. Up here, the only thing we count is cocktails.

# COMBOS


## COMFORT DEAL FOR 2






1.  4 btls of Hazy IPA/ Sai Gon/ Heineken/ Corona or Sochu **750**

 A Grilled Platter:  
2 Sausages  
2 Chicken Satay  
   



2.  1 Tower 3L of Draught Beer **1,450**  
(Heineken, 7 Bridges, Sapporo...)

 Buffalo Chicken Wings  
French Fries  
    

3.  1 btl 20cl of premade Pho cocktail **950**

 Pork Skewers  
   

4.  1 btl 20cl of premade Negroni cocktail or Old Fashioned cocktail **950**

 Tortilla guacamole & Salsa  



5.  1 btl of Sparkling wine (house wine) **1,150**

 A Fruit Platter


6.  4 Classic cocktails **950**

 A portion of Gyoza Pork  
  


## COMFORT DEAL FOR 4 & ABOVE

1.  1 btl of house pour of Rum/ Gin/ Tequila/ Whiskey + Mixers (3 units) **2,650**

 A Fruit Platter  
Peanuts  



2.  1 btl of local Gin (Saigon Baigur or Lady Trieu or Song Cai) **2,950**  
4 Tonic


 Squid popcorn  
A Fruit Platter  
 

3.  1 btl of Local Whiskey (Distiller choice - Single Malt) **2,950**  
Mixers (3 units)


 Deep fried spring roll  
Loaded french fries w cheese & bacon  
    


### Allergy


 = Bột mỳ/ Wheat


 = Trứng/ Egg


 = Không Gluten/ Gluten Free


 = Thịt heo/ Pork


 = Đậu nành/ Soybean


 =Ớt/ Chili


 = Đậu/ Nut/ Peanut

 = Động vật giáp xác/ Crustacean

 = Hạt/ Tree Nuts

 = Động vật có vỏ/ Shellfish

 = Bơ sữa/ Dairy

 = Cá/ Fish

All prices are quoted in ,000 VND and inclusive of 5% service charge and prevailing tax.

Tất cả giá trên được tính bằng Đồng Việt Nam (đơn vị: 1.000 Đồng), đã bao gồm 5% phí dịch vụ và thuế hiện hành.

# Signature COCKTAIL

## THE PINNACLE MIXES

### ABOVE THE CLOUD 290

Barcardi Blanc Rum, Pineapple, Egg white

### THE RED STOMMY 290

Song Cai Spiced Gin, Cointreau, Cinnamon

### BLOOD & SNOW 290

Sampan Rum, Strawberry, Super Citrus Cordial

### TITO BLOSSOM 290

Roku Gin, Yuzu Jam, Shiso tonic

### DEJA VU 290

JW Black Label Whisky, Laphroaig 10 Whisky, Honey, Yuzu

### CHERRY MABELLE 290

JW Black Label infused Truffle, Tawny Port 10, Cherry Brandy

### RIO SUNSET 290

Cachaca, Passion fruit, Lime, Chili syrup

### PATOGONIA BREEZE 290

Jose Cuervo gold, Pineapple, Mint, Pink Salt

### BLUE PISCO SOUR 290

Pisco, Lime, orange bitter, Egg white, Blue Curacao liqueur

### ZENITH BLOOM 290

Absolut Vodka, Elderflower liqueur, Lime, Pineapple, Bitter, Soda

# Classic COCKTAIL

## TIMELESS ICONS

### CLASSIC MARTINI 225

Gordon Gin, Martini Dry, Lime

### COSMOPOLITAN 225

Absolut Vodka, Cointreau, Cranberry Juice, Lime

### MARGARITA 225

Jose Cuervo Gold, Cointreau, Lime

### SPRITZ 225

Veuve Ambal Charles Roux Sparkling wine, Aperol, Soda

### MOJITO 225

Barcardi Light Rum, Mint leave, Lime

### PINA COLADA 225

Barcardi Light Rum, Malibu, Pineapple juice, Coconut cream, Lime

### SINGAPORE SLING 225

Gordon Gin, Cherry Brandy, Cointreau, Grenadine

### LONG ISLAND ICE TEA 225

Gordon Gin, Cherry Brandy, Cointreau, Grenadine

### OLD FASHIONED 225

Jim Beam White Whisky, Angostura Bitter, Mint leave, Lime

### NEGRONI 225

Gordon Gin, Rosso Martini, Campari

# MOCKTAIL

## VIVID ZERO-PROOF

### VIRGIN MOJITO 145

Mint leave, Limejuice, Brown sugar, Sprite

### VIRGIN PINA COLADA 145

Pineapple juice, Coconut cream, Lime juice

### LA JARDIN MA BELLE 145

Summer Earl Grey Tea, Mint syrup, Lychee, Lime juice

### LUCANO SUNRISE 145

Passion Fruit juice, Lime juice, Honey, Lemon peel, Soda

### CUCUMBER BASIL REFRESHER 145

Cucumber syrup, Honey, Apple juice, Basil leave, Soda

### CITRUS BERRY COOLER 145

Orange juice, Cranberry juice, Tonic, Grenadine, Sugar syrup

# Local

## HIGHLIGHT

### COASTAL GEMS

GIN	Glass	Bottle
Saigon Baigur	225	3,150
The Dragon's Jewel	255	
Viên Ngọc Cửa Rồng Gin Saigon Baigur, Cucumber, Elderflower Syrup, Mint leave, Lime juice, Tonic		
Lady Triệu	255	3,150
The Highland Mist	255	
Sương Mù Đại Ngàn Gin Lady Triệu, Kumquat, Homemade syrup		

RUM	Glass	Bottle
Sampan	225	3,150
The Delta Sour	255	
Phù Sa Sour Rum Sampan, Pineapple, Chili Syrup, Lime juice, White egg		

WHISKEY VỀ ĐỂ ĐI	Glass	Bottle
Về Để Đi Single Malt Whiskey	225	3,150
Pre-made Cocktail PHO		650
Pre-made Cocktail Old Fashioned		650
Pre-made Cocktail Negroni		650
Golden Goodbye	255	
Single Malr whiskey, Caramel syrup, Coconut cream, Cinnamon power		

## LIQUEUR

### SWEET WHISPERS

Cherry Brandy	135
Crème de Cassis	135
Ricard	135
Chambord Black Raspberry	190
Lillet Blanc	190
Jagermeister	190
Cointreau	190
Baileys Original Irish Cream	190
D.O.M Bénédicte	190

## WHISKY

### AGED CHRONICLES

SINGLE MALT	Glass	Bottle
Macallan 12 Double Cask	750	9,550
Macallan 15 Double Cask		12,550
Glenmorangie Original	295	4,150
Singleton 12	330	4,650
Laphroaig 10	375	4,950

BLEND SCOTCH	Glass	Bottle
JW Red Label	145	1,750
JW Black Label	330	3,150
JW Gold Label	295	4,150
JW Blue Label		12,250
Chivas Regal 12	215	3,050
Chivas Regal XV	395	5,150
Chivas Regal 18		5,750
Chivas Royal Salute 21		11,550

BOURBON	Glass	Bottle
Jim Beam White	145	1,850
Jim Beam Black	205	2,350

TENNESSE	Glass	Bottle
Jack Daniel's No.7	195	2,550
Jack Daniel's Single Barrel	550	6,350
Barrel	145	1,750

JAPANESE WHISKEY	Glass	Bottle
Hibiki Harmony		13,750

All prices are quoted in ,000 VND and inclusive of 5% service charge and prevailing tax.

Tất cả giá trên được tính bằng Đồng Việt Nam (đơn vị: 1.000 Đồng), đã bao gồm 5% phí dịch vụ và thuế hiện hành.

# SPIRITS

## DISTILLED MASTERY

### GIN

	Glass	Bottle
Gordon Gin	135	1,550
Bombay Sapphire	155	2,150
Tanqueray	175	2,450
Roku	285	3,950
Song Cai	285	3,950
Hendrick	305	4,250

### RUM

Bacardi Carta Blanca	145	1,750
Barcadi Gold	145	1,750
Captain Morgan Dark	145	1,750
Rum		
Cachaca 51	195	3,750

### VODKA

Smirnolf	135	1,850
Absolut Blue	145	1,950
Grey Goose	295	4,150
Belvedere	295	4,150

### TEQUILA

Jose Cuervo Especial	175	1,950
Reposado		
Patron Silver	455	5,750
Mezcal 400 Conejos	325	4,550

### BRANDY / COGNAC

Hennessy VSOP	375	4,550
Hennessy XO	1,150	12,500
Martell VSOP	395	4,750
Martell XO	1,250	13,550

# Beer COLLECTION

## ALTITUDE BREWS

### CIDER

Strongbow Apple Cider ( <i>cans</i> )	95
Sai Gon Cider - Original Apple ( <i>bottle</i> )	165
Sai Gon Cider - Apple & Ginger ( <i>bottle</i> )	165
Sai Gon Cider - Apple & Chili ( <i>bottle</i> )	165

### INTERNATIONAL

Corona ( <i>bottle</i> )	110
Heineken Original ( <i>bottle</i> )	95

### CRAFT BEER

Hazy IPA	165
----------	-----

### LOCAL

Saigon Special	95
----------------	----

### DRAUGHT

Heineken Silver	125
Sapporo Premium	145
7 Bridges Heritage Superdry	155

# Wine

## COLLECTION

### GRAPE ODYSSEY

#### SUNSET ROSÉ

Rose wine

	Glass	Bottle
<b>Tini Rose</b>	225	950

Sangiovese, Rubicone, Italy

<b>Pedro Luis Rose</b>	255	1,050
------------------------	-----	-------

Monastrell, Murcia, Spain

#### CRYSTAL LUMINESCENCE

White wine

<b>Concha Y Toro</b>	255	1,150
----------------------	-----	-------

Sauvignon Blanc, Central Valley, Chile

<b>De Bortoli, The Accomplice</b>	255	1,250
-----------------------------------	-----	-------

Chardonnay, Riverina, Australia

<b>Vieux Papes Blanc</b>	255	1,250
--------------------------	-----	-------

Grenache Blanc, Rhône, France

<b>Allan Scott</b>	295	1,550
--------------------	-----	-------

Pinot Gris, Marlborough, New Zealand

<b>Allan Scott</b>	1,550
--------------------	-------

Sauvignon Blanc, Marlborough, New Zealand

<b>Salentein</b>	1,350
------------------	-------

Chardonnay, Mendoza, Argentina

<b>Gustave Lorentz</b>	3,150
------------------------	-------

Gewuztraminer, Alsace, France

<b>Deakin Estate</b>	1,150
----------------------	-------

Moscato, Victoria, Australia

<b>Don Valentin</b>	1,510
---------------------	-------

Torrontes, Mendoza, Argentina

<b>EL Guardian Blanco</b>	1,450
---------------------------	-------

Viura, La Rioja, Spain

#### CRIMSON DEPTHS

Red wine

<b>Concha Y Toro</b>	255	1,150
----------------------	-----	-------

Cabernet Sauvignon, Central Valley, Chile

<b>Il Pumo</b>	255	1,250
----------------	-----	-------

Negroamaro, Puglia, Italy

<b>De Bortoli, The Accomplice</b>	255	1,250
-----------------------------------	-----	-------

Syrah, Sacred Hill, Australia

<b>Vieux Papes Rouge</b>	255	1,250
--------------------------	-----	-------

Cabernet Sauvignon, Merlot, Carignan, Rhône, France

<b>Louis Latour Bourgogne</b>	3,300
-------------------------------	-------

Pinot Noir, Bourgogne, France

<b>Clay Creek</b>	2,050
-------------------	-------

Pinot Noir, California, USA

<b>Lapostolle Apalta</b>	2,350
--------------------------	-------

Cabernet Sauvignon, Apalta Valley, Chile

<b>Mouton Cader Cuvee Heritage</b>	2,050
------------------------------------	-------

Cabernet Sauvignon, Bordeaux, France

#### CRIMSON DEPTHS

Red wine

<b>Castello Banfi Cum Laude</b>	3,550
---------------------------------	-------

Sangiovese Tuscany, Italy

<b>Santa Cristina</b>	1,750
-----------------------	-------

Sangiovese, Toscana, Italy

<b>La Volte dell Ornellaia</b>	3,800
--------------------------------	-------

Merlot Sangiovese, Tuscany, Italy

<b>Louis Jadot Combex Aux Jacques</b>	2,150
---------------------------------------	-------

Gamay, Bourgogne, France

<b>Salentine</b>	1,350
------------------	-------

Malbec, Uco Valley, Argentina

<b>Marques de Caceres Crianza Rioja</b>	1,850
---	-------

Tempranillo Blend, Rioja, Spain

<b>Canrine de Falco</b>	1,750
-------------------------	-------

Primitivo, Puglia, Italy

#### STARLIGHT BUBBLES

Sparkling wine

	Glass	Bottle
<b>Veuve Ambal Charles Roux Blanc De Blancs</b>	255	1,050

Chardonnay blend, Burgundy, France

<b>Brut Valle Nevado</b>	255	1,250
--------------------------	-----	-------

Vino Espumante de Chile

<b>Sparkling Santero Asti 750mL</b>	1,850
-------------------------------------	-------

Moscato, Piedmon, Italy

#### CELESTIAL FIZZ

Champagne

<b>Charles Heidsieck Brut Réserve</b>	750	3,950
---------------------------------------	-----	-------

Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier, France

<b>Billecart Salmon Brut Réserve</b>	3,800
--------------------------------------	-------

Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier, France

All prices are quoted in ,000 VND and inclusive of 5% service charge and prevailing tax.

Tất cả giá trên được tính bằng Đồng Việt Nam (đơn vị: 1.000 Đồng), đã bao gồm 5% phí dịch vụ và thuế hiện hành.

# MILKSHAKE

## INDULGENCE MIX

<b>CHOCO COOKIE BLISS</b> Sữa lắc Socola	140
<b>COCONUT DELIGHT</b> Sữa lắc Dừa	140
<b>VANILLA DREAM</b> Sữa lắc Vanilla	140

## Healthy DRINK

## WELLNESS POTIONS

<b>Energy Boost</b> Đồ Uống Tăng Lực Green Apple, Carrot, Ginger and Honey Táo Xanh, Cà Rốt, Gừng và Mật Ong	140
<b>Lady Kombucha - Hibiscus</b>	140

# JUICES

## PURE & PRESSED

<b>Pineapple juice</b> Nước Dứa	105
<b>Watermelon juice</b> Nước Dưa hấu	105
<b>Carrot juice</b> Nước Cà rốt	105
<b>Orange juice</b> Nước Cam	105
<b>Lemonade</b> Nước Chanh	105
<b>Coconut</b> Nước Dừa	115
<b>Vitamin Sea</b> Carrot and Orange Cà rốt và Cam	105
<b>Tropical</b> Mango, Watermelonm Orange and Apple Xoài, Dưa hấu, Cam và Táo	115

# MIXER

## FIZZY ESSENTIALS

Soda	85
Tonic	85
Ginger Ale	85
Coke Original	85
Coke Light	85
Sprite	85
Fanta	85
Redbull	85
Sparkling Coconut Water - Organic Natural	105
Sparkling Coconut Water - Lychee	105

## Mineral WATER

## HYDRATION SOURCE

<b>Lavie Still Water</b> Nước khoáng Lavie	95
<b>Lavie Sparkling Water</b> Nước khoáng Lavie có Ga	95
<b>Evian 330ml</b>	155
<b>Perrier 330ml</b>	140

# SMOOTHIES

## ENERGY INFUSION

<b>MANGO SMOOTHIE</b> Sinh tố Xoài	145
<b>BANANA SMOOTHIE</b> Sinh tố Chuối	145
<b>STRAWBERRY SMOOTHIE</b> Sinh tố Dâu tây	145
<b>MIXED FRUIT SMOOTHIE</b> Sinh tố Trái cây tổng hợp	160

# COFFEE

## WAKE-UP CALL

### AURA BREW

Espresso	90
Double Espresso	110
Decaffeinated	110
Americano	110
Cappuchino	110
Latte	110
Macchiato	

### HERITAGE DRIP

Black Coffee Cà phê đen Việt Nam	90
Coffee with Condensed Milk Cà phê sữa Việt Nam	100
White Coffee Bạc Xiu	110
Coconut Coffee Cà phê Dừa	110

# OTHER

## THE COMPLEMENT

Hot/Iced Chocolate Socola Nóng/ Đá	115
Sochu Chamisul	275
Sochu Chum Churum - original	275
Milk (Hot/Cold) Sữa Nóng/ Đá	80

# Tea

# COLLECTION

## SERENITY INFUSIONS

Summer Earl Grey Trà Bá Tước	80
Royal Lotus Tea Trà Sen Hoàng gia	80
Premium Thai Nguyen Trà Thái Nguyên Cao cấp	90
Oolong Lychee Trà Oolong hương Vải	90
Dilma Ice Tea in cans - Jasmine flavor	90
Dilma Ice Tea in cans - Lemon flavor	90
Tropical Mist Icetea Trà Sương nhiệt đới Green Tea, Mint leave, Mango, Passion Fruit juice	125
Emerald Mojito Tea Oolong tea, Lime juice, Mint leave, Syrup, Soda	125
Peach Bliss Blossom Earl grey tea, Peach, Lime juice	125
Purple Twilight Elderflower, Lemon, honey	125
Seasonal Fruitea Fruits, Earl grey tea bag, honey	125

# FOOD MENU



# Small EATS



## CHICKEN LATINO

Harissa-marinated grilled chicken skewers with sautéed potatoes, grilled corn, mixed salad and green mojo sauce.

Xiên gà nướng sốt Harissa, dùng kèm khoai tây áp chảo, bắp nướng, xa lát và sốt mojo xanh.

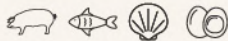


370

## FRIED SPRING ROLL

Crispy Vietnamese pork spring rolls with vermicelli, wood ear mushroom, salad and fish sauce.

Chả giò chiên giòn nhân thịt, miến và nấm, dùng kèm gỏi và nước mắm kiểu truyền thống.

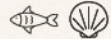


170

## FRESH SPRING ROLL

Spring rolls with prawns, rice noodles and Vietnamese herbs, paired with traditional pickles and fish sauce.

Gỏi cuốn tôm truyền thống với bún và rau thơm, dùng kèm đồ chua và nước mắm.



170

## EMPANADAS BEEF

Crispy empanadas filled with Wagyu beef, served with romesco and guacamole.

Bánh gối chiên giòn nhân bò Wagyu, dùng kèm sốt romesco đặc trưng vùng Địa Trung Hải và sốt bơ guacamole.

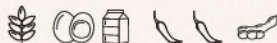


330

## BUFFALO CHICKEN WINGS

Crispy chicken wings tossed in buffalo sauce, served with ranch dip and fries.

Cánh gà chiên giòn áo sốt buffalo cay, dùng kèm sốt chấm ranch thơm béo và khoai tây chiên.



210



: Signature

All prices are quoted in ,000 VND and inclusive of 5% service charge and prevailing tax.

Tất cả giá trên được tính bằng Đồng Việt Nam (đơn vị: 1.000 Đồng), đã bao gồm 5% phí dịch vụ và thuế hiện hành.

## KOREAN CHICKEN WINGS

210

Crispy chicken wings glazed with sweet and spicy sauce, served with fries.  
Cánh gà chiên giòn phủ sốt cay Hàn Quốc đậm vị, ăn kèm khoai tây chiên.

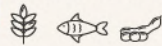


## TOSTADA TUNA

330

Seared tuna on toasted tortilla with salsa macha, radish microgreens, avocado cream, crispy leek, yuzu ponzu sauce and salmon caviar.

Cá ngừ áp chảo trên bánh bắp tortilla, dùng kèm sốt ớt Mexico, cải mầm, kem bơ, hành chiên giòn, sốt ponzu chua thanh và trứng cá hồi.

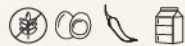


## BEEF STEAK TACOS

420

Argentinian black angus beef, yellow corn tortilla, avocado salsa, queso fresco cheese, pickled onion, cabbage, chipotle mayo sauce.

Thịt bò Argentina, bánh bắp tortilla, sốt bơ salsa, phô mai tươi, hành tây ngâm chua, bắp cải trắng, sốt ớt chipotle mayo.

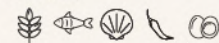


## TIGER PRAWN TACOS

360

Tortilla topped with panko-crusted prawn, caramelized kimchi, sriracha mayonnaise, cilantro, sesame seeds and chili salsa.

Bánh bắp tortilla phủ tôm tẩm bột chiên giòn, kim chi ngào, sốt mayonnaise cay, rau mùi, mè rang và sốt ớt salsa.

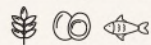


## FISH TACOS

330

Yellow corn tortilla, battered fry fish, sriracha mayo, pickled red onion, cabbage, cilantro, sesame seed.

Bánh bắp tortilla, cá tẩm bột chiên, sốt sriracha mayo, hành tím ngâm, bắp cải trắng, ngò ri, hạt mè.



### Allergy

= Bột mỳ/ Wheat

= Không Gluten/ Gluten Free

= Đậu nành/ Soybean

= Đậu/ Nut/ Peanut

= Hạt/ Tree Nuts

= Bơ sữa/ Dairy

= Trứng/ Egg

= Thịt heo/ Pork

= Ớt/ Chili

= Động vật giáp xác/ Crustacean

= Động vật có vỏ/ Shellfish

= Cá/ Fish

# Salad



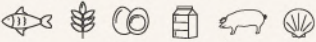
## CAESAR SALAD

Romaine lettuce and croutons dressed with lemon juice, olive oil, egg, worcestershire sauce, anchovies, garlic, dijon mustard, parmesan cheese, and black pepper.

Xà lách romaine và bánh mỳ giòn với nước cốt chanh, dầu oliu, trứng gà, xốt worcestershire, tỏi, mù tạt, phô mai parmesan và tiêu đen.

Add chicken/ Thêm gà

Add prawn/ Thêm tôm sú

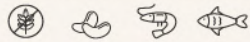


215

## POMELO SALAD

Pomelo, carrots, onions, coriander, mint, Vietnamese herbs, chili, roasted peanuts, sesame seeds, fried shallots, prawns, squid, crab sticks with sweet and sour fish sauce

Bưởi, cà rốt, hành tây, ngò ri, bạc hà, rau thơm, ớt, đậu phộng rang, hạt mè, hành phi, tôm sú, mực, thanh cua ăn kèm nước mắm chua ngọt.



250

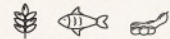
340

295

## POKE BOWL

Japanese rice bowl with tuna or salmon, avocado, mango, cucumber, carrot, radish and nori, dressed with soy sauce.

Cơm kiểu Nhật dùng kèm cá ngừ hoặc cá hồi, bơ, xoài, dưa leo, cà rốt, củ cải và rong biển, dùng kèm nước tương.



250

## MIX GARDEN SALAD

Mixed garden greens with cucumber, tomato and onion, served with balsamic dressing.

Xà lách vườn gồm xà lách, dưa leo, cà chua, hành tây ăn kèm với xốt giấm nho Ý chua ngọt.

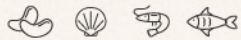


125

## MANGO SALAD

Fresh mango with seafood, tossed with herbs and sweet and sour dressing.

Gỏi xoài hải sản, trộn cùng rau thơm và xốt chua ngọt.



240

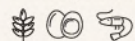
# Sushi



## CALIFORNIA ROLL

Rice roll with shrimp, crab meat, avocado, tamagoyaki and tobiko, served with mayonnaise.

Cuộn California với tôm, thịt cua, bơ, trứng cuộn Nhật Bản (tamagoyaki), trứng cá tobiko và xốt mayonnaise.

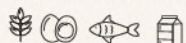


330

## SALMON ROLL

Fresh salmon with cream cheese, avocado and cucumber, topped with teriyaki sauce.

Cuộn cá hồi tươi với phô mai kem, bơ và dưa leo, phủ xốt Teriyaki truyền thống Nhật Bản.



350

All prices are quoted in ,000 VND and inclusive of 5% service charge and prevailing tax.

Tất cả giá trên được tính bằng Đồng Việt Nam (đơn vị: 1.000 Đồng), đã bao gồm 5% phí dịch vụ và thuế hiện hành.

# Main COURSES



## PICANHA

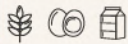
900

Grilled Wagyu rump cap served with potato croquettes, crispy sweet potato, and mixed garden salad with balsamic dressing.

Mông bò Wagyu nướng, dùng kèm bánh khoai tây croquette, khoai lang chiên giòn ăn kèm salad vườn xốt giấm nho Ý.

Pick your favorite /Lựa chọn xốt :

- Red smoked chimichurri/ Chimichurri hun khói đỏ
- Classic chimichurri/ Chimichurri truyền thống



## BIFE DE CHORIZO

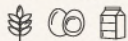
1.100

Grilled Argentinian Black Angus rib eye served with potato croquettes, crispy sweet potato, and mixed garden salad with balsamic dressing.

Thăn lưng bò Black Angus Argentina nướng, dùng kèm bánh khoai tây croquette, khoai lang chiên giòn ăn kèm salad vườn xốt giấm nho Ý.

Pick your favorite /Lựa chọn xốt :

- Red smoked chimichurri/ Chimichurri hun khói đỏ
- Classic chimichurri/ Chimichurri truyền thống



## LOMO SALTADO

560

Sautéed strips of Argentinian black angus beef striploin, onion, fried potatoes, signature sauce and steamed rice.

Thăn ngoại bò Argentina xào hành tây, dùng kèm khoai tây chiên, nước xốt đặc trưng và cơm trắng.

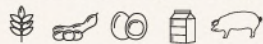


## CRISPY PORK BELLY

350

Crispy pork belly, sweet potato croquettes, pork sauce, char-grilled vegetables and pumpkin purée.

Ba chỉ heo chiên giòn dùng kèm bánh khoai lang croquette, nước xốt thịt, rau củ nướng than và bí đỏ nghiền.



## PAN-SEARED LAMB RACK

590

Rosemary-garlic pan-seared lamb rack served with chickpea purée, red wine reduction sauce, and butter-glazed vegetables.

Sườn cừu áp chảo cùng hương thảo và tỏi, dùng kèm đậu gà nghiền, xốt vang đỏ và rau củ xào bơ.



## PAN-SEARED DUCK BREAST

590

Pan-seared duck served with balsamic reduction, potato fondant, broccolini, red cabbage, carrot and roasted pumpkin.

Vịt áp chảo dùng kèm xốt giấm nho cô đặc, khoai tây fondant, bông cải xanh, bắp cải tím, cà rốt và bí đỏ nướng.



### Allergy

🌾 = Bột mỳ/ Wheat

🌾 = Không Gluten/ Gluten Free

🌱 = Đậu nành/ Soybean

🥜 = Đậu/ Nut/ Peanut

🌰 = Hạt/ Tree Nuts

🥛 = Bơ sữa/ Dairy

🥚 = Trứng/ Egg

🐷 = Thịt heo/ Pork

🌶️ =Ớt/ Chili

🦀 = Động vật giáp xác/ Crustacean

🐠 = Động vật có vỏ/ Shellfish

🐟 = Cá/ Fish

## CHICKEN ROLLÉ

270

Sous-vide chicken roulade filled with spinach, served with rosemary red wine sauce, sweet potato purée, potato fondant, roasted pumpkin and sautéed vegetables.

Gà cuộn cải bó xôi nấu chậm dùng kèm sốt vang đỏ hương thảo, khoai lang nghiền, khoai tây fondant, bí đỏ nướng và rau củ xào.



## LOBSTER WITH FRIED NOODLE

300

Grilled lobster served over stir-fried noodles with bok choy, carrot and savory oyster sauce.

Tôm hùm nướng dùng kèm mì xào rau củ sốt dầu hào đậm đà.



## GRILLED OCTOPUS

650

Sous-vide octopus, lightly grilled for a smoky finish, served with chickpea purée, sautéed broccolini, zucchini and peas, herb oil and chimichurri.

Bạch tuộc nấu chậm, nướng nhẹ thơm mùi khói, dùng kèm đậu gà nghiền, bông cải xanh, bí ngòi và đậu Hà Lan xào, dầu thảo mộc và sốt chimichurri.

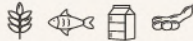


## PAN-SEARED SALMON

480

Pan-seared salmon served with miso lemon butter sauce, salmon roe, sautéed seasonal vegetables, herb oil and pumpkin purée.

Cá hồi áp chảo dùng kèm sốt bơ miso chanh, trứng cá hồi, rau củ xào theo mùa, dầu thảo mộc và bí đỏ nghiền.



## PAN-SEARED GROUPER FISH

390

Pan-seared grouper with Vietnamese turmeric sauce, seasonal sautéed vegetables, and herb oil.

Cá mú áp chảo sốt nghệ kiểu Việt Nam thơm béo, rau củ xào và dầu thảo mộc.



## GRILLED RED SNAPPER FISH

390

Char-grilled red snapper paired with bright lemon bisque sauce, seasonal grilled vegetables.

Cá hồng nướng than dùng kèm sốt hải sản thơm béo và rau củ nướng theo mùa.



### Allergy

= Bột mỳ/ Wheat

= Không Gluten/ Gluten Free

= Đậu nành/ Soybean

= Đậu/ Nut/ Peanut

= Hạt/ Tree Nuts

= Bơ sữa/ Dairy

= Trứng/ Egg

= Thịt heo/ Pork

=Ớt/ Chili

= Động vật giáp xác/ Crustacean

= Động vật có vỏ/ Shellfish

= Cá/ Fish

# Side DISES



## CORN RIBS

Bắp nướng

120

## STEAMED RICE

Cơm trắng

30

## POTATO WEDGES

Khoai tây múi cau

150

## FRENCH FRIES

Khoai tây chiên

150

## TOFU TERIYAKI

Đậu hũ sốt teriyaki

120

# Noodles & SOUP

## BEEF PHỞ

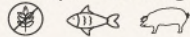
Traditional Vietnamese noodle soup with clear beef broth, thinly sliced beef and fresh herbs.  
Bánh phở tươi dùng với nước súp nóng, thịt bò thái mỏng, hành lá và rau thơm.



210

## CHICKEN PHỞ

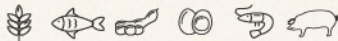
Traditional Vietnamese noodle soup with chicken broth, sliced chicken and fresh herbs.  
Bánh phở tươi dùng với nước súp nóng, thịt gà, hành lá và rau thơm.



210

## MI QUANG

Quang noodles, pork, shrimps, Vietnamese herbs, eggs.  
Mỳ Quảng, thịt heo, tôm, rau thơm, trứng gà.

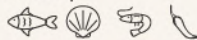


210

## SEAFOOD TOM YUM SOUP

A classic Thai hot and sour soup made with prawns, squid, tomatoes, and coconut milk, delicately balanced with lemongrass and galangal root.

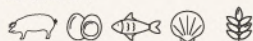
Món canh chua cay kiểu Thái với tôm, mực, cà chua và nước cốt dừa, hòa quyện cùng sà và riềng thơm dịu.



310

## WONTON SOUP

Pork wontons served in a fragrant Chinese pork soup with bok choy, spring onion, and chili oil.  
Hoành thánh nhân thịt mềm thơm dùng với nước súp xương thanh ngọt, ăn kèm cải thìa, hành lá và dầu ớt.



200



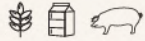
All prices are quoted in ,000 VND and inclusive of 5% service charge and prevailing tax.

Tất cả giá trên được tính bằng Đồng Việt Nam (đơn vị: 1.000 Đồng), đã bao gồm 5% phí dịch vụ và thuế hiện hành.

# PASTA

## SPAGHETTI BOLOGNESE

Spaghetti with classic beef bolognese sauce and parmesan cheese.  
Mì Ý sốt cà chua và thịt bò truyền thống, phủ phô mai parmesan.



260

## PRAWN SPAGHETTI

Spaghetti with pan-seared prawns, garlic butter, bisque sauce and parmesan.  
Mì Ý sốt hải sản với tôm áp chảo bơ tỏi và phô mai parmesan.

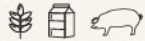


285

## BAKED RIGATONI PASTA

Rich tomato sauce with Australian ground beef and pork slowly simmered topped with gratin parmesan and mozzarella cheese, fresh basil.

Xốt cà chua, thịt bò Úc, thịt heo, phô mai parmesan, phô mai mozzarella và húng quế tươi.



240

## RIGATONI DUCK RAGU

Rigatoni tossed in a rich, slow-braised duck ragu.  
Mì ống sốt thịt vịt hầm đậm đà theo phong cách Ý.



250

# SANDWICHES

## TRIPLE CHEESE SLIDERS

370

Three homemade wagyu beef burgers with a choice of cheddar, blue cheese or Swiss cheese, served with mushrooms, tomatoes, iceberg lettuce with smoked cocktail sauce and potato wedges.

Bánh mì ba tầng kẹp thịt bò Wagyu, nấm, xà lách, cà chua, ăn kèm sốt cocktail hun khói và khoai tây múi cau.

Pick your cheese:

- Cheddar/ Phô mai Cheddar
- Blue cheese/ Phô mai xanh
- Swiss cheese/ Phô mai Thụy Sĩ



## BLACK BURGER BBQ SAUCE

370

Beef patty in a black bun with tomato, crisp lettuce, onion, BBQ sauce and melted cheddar cheese.

Bánh mì đen kẹp thịt bò với cà chua, xà lách, hành tây, sốt thịt BBQ và phô mai cheddar.

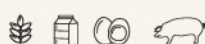


## CLUB SANDWICH

370

Succulent smoked grilled chicken fillets, bacon, fried egg, crisp lettuce, heirloom tomatoes, cheddar cheese served with potato wedges.

Thịt gà nướng tươi ngon, thịt xông khói, trứng chiên, xà lách giòn, cà chua, phô mai cheddar, ăn kèm với khoai tây múi cau.



All prices are quoted in ,000 VND and inclusive of 5% service charge and prevailing tax.

Tất cả giá trên được tính bằng Đồng Việt Nam (đơn vị: 1.000 Đồng), đã bao gồm 5% phí dịch vụ và thuế hiện hành.

# PIZZA

Made with a high-hydration, long-rising dough



## PIZZA MARGHERITA

210

Pizza with tomato sauce, mozzarella and fresh basil.

Pizza sốt cà chua, phô mai mozzarella, và húng quế tươi.



## PIZZA DIAVOLA

250

Pizza with tomato sauce, mozzarella, spicy chorizo salami & fresh basil.

Pizza sốt cà chua, phô mai mozzarella, xúc xích chorizo cay và húng quế tươi.



## STEAK PIZZA

305

Pizza with tomato sauce, mozzarella, striploin, red onion and aged parmesan.

Pizza sốt cà chua, phô mai mozzarella Ý, thăn ngoại bò mềm, hành tây đỏ và phô mai parmesan ủ chín.

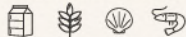


## SEAFOOD PIZZA

295

Pizza with tomato sauce, mozzarella, sautéed seafood and fresh basil.

Pizza sốt cà chua, phô mai mozzarella Ý, hải sản áp chảo và húng quế tươi.



## VEGETABLE PIZZA

220

Pizza with tomato sauce, mozzarella, broccoli, corn, red capsicum and black olives.

Pizza sốt cà chua, phô mai mozzarella Ý, bông cải xanh, bắp, ớt chuông đỏ và ô liu đen.



### Allergy

= Bột mỳ/ Wheat

= Không Gluten/ Gluten Free

= Đậu nành/ Soybean

= Đậu/ Nut/ Peanut

= Hạt/ Tree Nuts

= Bơ sữa/ Dairy

= Trứng/ Egg

= Thịt heo/ Pork

= Ớt/ Chili

= Động vật giáp xác/ Crustacean

= Động vật có vỏ/ Shellfish

= Cá/ Fish

# Oriental FLAVORS



## CHICKEN COCONUT CURRY

370

Chicken simmered in coconut milk with green curry paste, and Thai basil, served with steamed rice.  
Gà nấu cùng nước cốt dừa, cà ri xanh và húng quế Thái, dùng kèm cơm trắng.

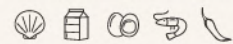


## SPICY GRILLED PRAWN

490

Pan-seared prawns glazed with sweet gochujang butter and garlic sauce, served with a lemon wedge and sautéed broccolini and baby corn.

Tôm áp chảo phủ bơ gochujang ngọt và sốt tỏi, dùng kèm chanh tươi và bông cải xanh, bắp non xào.



## MARINATED GRILLED SQUID

310

Marinated squid with chili oil, curry sauce and pickled cucumber.

Mực ướp tỏi kết hợp dầu ớt, sốt cà ri đậm đà và dưa leo muối chua thanh mát.



## GYUDON BEEF BOWL

390

Japanese-style Wagyu beef knuckle stew in rich sauce, served with steamed rice, leek, onion, spring onion and sesame.

Bắp bò Wagyu hầm mềm Nhật Bản với sốt đậm đà, dùng kèm cơm trắng, tỏi tây, hành tây, hành lá và mè.

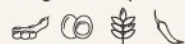


## HOI AN CHICKEN RICE

370

Refreshing Hoi An-style chicken salad served with steamed rice, Vietnamese pickles, and signature Hoi An chili sauce.

Gỏi gà kiểu Hội An dùng kèm cơm nóng, đồ chua Việt Nam và tương ớt Hội An.



All prices are quoted in ,000 VND and inclusive of 5% service charge and prevailing tax.

Tất cả giá trên được tính bằng Đồng Việt Nam (đơn vị: 1.000 Đồng), đã bao gồm 5% phí dịch vụ và thuế hiện hành.

# Vegetarian SELECTION



## PUMPKIN SOUP

145

Pumpkin soup with fresh cream and crispy croutons.  
Súp bí đỏ mịn béo, dùng kèm kem tươi và bánh mì giòn.



## STIR-FRIED NOODLE

190

Egg noodles stir-fried with carrots, bok choy and mushrooms.  
Mì trứng xào cùng cà rốt, cải thìa và nấm tươi.



## STIR-FRIED VEGETABLE WITH GARLIC

145

Stir-fried bok choy, broccoli, mushrooms and carrots with garlic.  
Rau củ xào tỏi gồm cải thìa, bông cải xanh, nấm và cà rốt.



## VEGETABLE FRIED RICE

190

Fried rice with green beans, carrots, onions and garlic.  
Cơm chiên rau củ với đậu Hà Lan, cà rốt, hành tây và tỏi.



## SPAGHETTI POMODORO

190

Spaghetti in a rich tomato sauce, topped with parmesan cheese and fresh basil.  
Mì Ý sốt cà chua đậm đà phủ một lớp phô mai parmesan béo ngậy và húng quế



## VEGETABLE TACOS

180

Corn tortilla with refried beans, bell pepper, tomato, sweet corn, sriracha mayo, pickled onion, cabbage, cilantro & sesame.  
Bánh bột ngô nướng dùng kèm đậu nghiền, ớt chuông, cà chua, bắp ngọt, sốt ớt Mayo và hành tím ngâm chua, bắp cải, ngò rí và hạt mè.



## AVOCADO SOURDOUGH TOAST

175

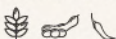
Sourdough bread topped with avocado, rocket salad, tomatoes and onions.  
Bánh mì lên men tự nhiên phủ bơ, dùng kèm xà lách rocket, cà chua và hành tây.



## VEGETARIAN CURRY

180

Aromatic Thai red curry simmered with sweet potato, carrot, and onion, served with fragrant steamed rice.  
Cà ri đỏ kiểu Thái, nấu cùng khoai lang, cà rốt và hành tây, dùng kèm cơm trắng nóng.



### Allergy

🌾 = Bột mỳ/ Wheat

🚫 = Không Gluten/ Gluten Free

🥛 = Đậu nành/ Soybean

🌰 = Đậu/ Nut/ Peanut

🌳 = Hạt/ Tree Nuts

🥛 = Bơ sữa/ Dairy

🥚 = Trứng/ Egg

🐷 = Thịt heo/ Pork

🌶️ = Ớt/ Chili

🦀 = Động vật giáp xác/ Crustacean

🐠 = Động vật có vỏ/ Shellfish

🐟 = Cá/ Fish

# DESSERT



## YUZU CHEESECAKE

Citrus yuzu cream cheese with chia seeds and crunchy quinoa.

Kem phô mai vị quýt, kết hợp hạt chia và diêm mạch giòn.

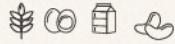


180

## GYOZA NUTELLA

Homemade gyoza filled with banana and Nutella, topped with sesame caramel, served with ice cream.

Bánh xếp nhà làm nhân chuối, sô-cô-la hạt phi, phủ mè ngào đường dùng kèm kem mát lạnh.

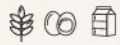


210

## CHOCOLATE MUD CAKE

Rich chocolate mud cake served with vanilla ice cream.

Bánh sô-cô-la mềm đậm vị, dùng kèm kem tươi hương vani.



190

## FRUIT PLATE

Seasonal fresh fruits.

Trái cây tươi theo mùa.

165

## GELATO

Discover a full range of Gelato flavours.

Khám phá các hương vị kem Ý mát lạnh.



70

All prices are quoted in ,000 VND and inclusive of 5% service charge and prevailing tax.

Tất cả giá trên được tính bằng Đồng Việt Nam (đơn vị: 1.000 Đồng), đã bao gồm 5% phí dịch vụ và thuế hiện hành.

# Ciela

Skybar & Dining



Visit our website for more details



voco Ma belle by IHG Ciela Skybar & Dining